

اجهزة وادوات المنزل المرحلة الاولى قسم الاقتصاد المنزلي

م . ايمان علي هادي

مصادر المواد وصفاتها

في المطبخ و البيت يتم استخدام العديد من المعادن في صناعة هذه الادوات والاجهزة وهناك العديد من هذه المعادن ولكل منها صفات خاصة ومميزات تساعد على استخدامها في ادوات واجهزة المنزل ومنها

١- الحديد

يوجد نوعان منه الصب والصفائح يستخدم في صناعة بعض الادوات في المطبخ فهو جيد للتوصيل الحراري وخاصة الصب فهو متين وجيد لكن يعاب عليه ظهور الصدء لذا تجري عليه عملية التملح لازالة طبقة الصدء من خلال وضع الزيت في الاواني وتركها على الحرارة فترة من الزمن حتى يزيل الصدء

اما الصفائح فهو يستخدم في صناعة المقابض والاعطية فهو سهل الاستخدام اذا يأخذ الشكل المطلوب بالحرارة

٢- النحاس

وهو من المعادن التي استخدمت ايض في صناعة ادوات الطبخ فهو نوع جيد في توصيل الحراري واحيانا يطلى بطبقة الفولاذ حتى لا يصدأ ويفضل عدم استخدام القاصر في تنظيف الاواني النحاسية لانه تسبب الصدأ

٣- الالمنيوم

من المعادن المستخدمة كثيرا فهو موصل جيد للحرارة وذو قابلية على اخذ الشكل المرغوب

٤- التيفال

وهو معدن من عائلة الراتنج اشتهر بألوان كثيرة ومرغوب فهو جيد للتوصيل الحراري وسهل التنظيف ولا يلتصق به الطعام لذا تفضله ربة الاسرة

٥- الزجاج

وفيه النوع الحراري البايوركس وهو نوع جيد بأواني الطبخ

٦- الفخار

استخدم قديما في صناعة الاواني لكونه يحافظ على الحرارة لفترة طويلة

٧- الميلايين

استخدم في اواني التقديم بالمطبخ

٨- البلاستيك وهو نوعان البلاستيك الحراري الذي يقاوم الحرارة ويعود الى شكله الطبيعي بعد ازالة الحرارة والبلاستيك المتشكل بالحرارة وهو الذي لايعود الى شكله الطبيعي ولايد من ذوبانه واعادة تشكيله

٩- البرولين

١٠- الفولاذ

١١- النيكل

١٢- الرخام

ادوات المطبخ السطحية وادوات الطبخ في الفرن

تقسم ادوات المطبخ الى ثلاث مجاميع

١- الادوات السطحية وتشمل القدور والكتالي والطاوات

٢- ادوات الفرن وتشمل التباسي وصواني الافران

٣- ادوات الاعداد وتشمل السكاكين والاكواب والملاعق

ادوات الطبخ السطحي

وكما قلنا هي تشمل القدور والكتالي والمقالي وهذه عادة تتميز بتشكيل بطريقتين

١- الصب حيث تذوب المادة وتشكل على حسب الشكل المطلوب حتى وان كانت بيها مقبض

٢- التشكيل بالخنم حيث يربط المقبض مع الجزء الاكبر بطريقة الختم

طريقة اختبار نجاح المقلاة

١- وضع المقلاة على النار لفترة زمنية ثم تقطير ماء بالمقلاة فإذا تشكل قطرات دائرية

تنزلق بالمقلاة فهذا يعني انه وصلت للحرارة المطلوبه

٢- وضع قطعة صغيرة من الزبد فأذا أصبح لونه بني فهذا يعني حرارتها هي المطلوبه للقلي

السكاكين

للسكاكين انواع متنوعة حسب الحاجة لاستخدامها

١- سكاكين للحم وعادة تكون ذات نصل رفيع

٢- سكاكين للخضراوات

٣- سكاكين للفاكهة

٤- سكاكين للزبدة

٥- سكاكين لشرائح اللحم